

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagteren i Strib**

mad med mere

Adresse Vestergade 60

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 74752810

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 29-11-2023	
Dato 12-10-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 23-02-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er genoptaget den 10. april 2024 og

Kontrolrapporten er herefter ændret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i slagter produktion samt ved indgang til butik, opbevaring og adskillelse af rå og spiseklare fødevarer, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder. Generelt vejledt om reglerne for 3 timers retningslinje.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af slagterproduktion samt salgsområde herunder gulv, vægge, borde, skæreplanker, hylder, vaske, ovne, emfang, lynhakker, pølsestopper samt køle og fryseenheder. Konkret vejledt med løsningsforslag om øget frekvens for rengøring af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er tilgængelig herunder risikoanalysen for aktiviteten varmbehandling. Generelt vejledt om regler for at risikoanalysen skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter. Virksomheden afbruner frikadeller hvorefter de indfryses uden færdig varmebehandling til 75 grader. Vejledt om at hvis virksomheden ønsker denne proces, skal der foreligge risikoanalyse for denne

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagteren i Strib**

mad med mere

Adresse Vestergade 60

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 74752810

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risiko/aktivitet. Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

21-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk